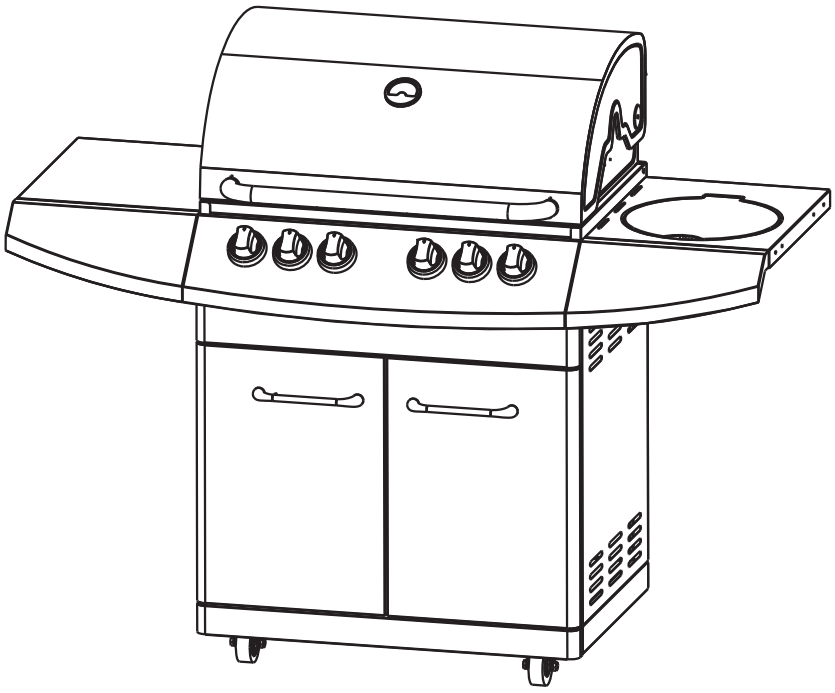
ALLGRILL®

MADE BY-Paella-World-International

Gebrauchsanleitung Gasgrill Typ

100616 & 100616-1

CE 0063/13



Modell : 100616-4+1 flamming
100616-mit Backburner

⚠ WARNING

Nur zur Verwendung im Freien.

Lesen Sie die Anweisungen vor dem Gebrauch des Geräts.

Lesen Sie die Anweisungen sorgfältig durch und vergewissern Sie sich, dass ihr Grill richtig installiert, montiert und gepflegt wird. Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann es zu schweren Verletzungen und / oder Sachschäden kommen.

Bitte bewahren Sie dieses Benutzerhandbuch gut und griffbereit auf.

Allgrill ist stets bemüht Ihnen alle wichtigen Informationen zur Bedienung des Gasgrills zu geben.

WARNING

ACHTUNG!

GEBOTE

*** Verwenden Sie einen Schraubenschlüssel zum Festziehen aller Gas-Anschlüsse**

* Prüfung des Gasschlauchs und aller Leitungen auf Beschädigungen, Schnitte oder Risse immer vor Benutzung.

*** Am besten mögliche undichte Stellen mit Seifenwasser überprüfen**

*Regelmäßige Prüfung des Seitenbrenners und des Infrarot-Brenners auf Insektennetze wie z.B. Spinnen, Ameisen usw. Netze sind gefährlich und müssen vollständig vor Nutzung entfernt werden.

*** Verwendung des Gerätes nur im Freien**

* Zugängliche Teile können sehr heiß werden. Halten Sie immer die Kinder fern vom Gerät.

***Gasflaschen müssen von einem zugelassenen Gaslieferant aufgefüllt/getauscht werden.**

* Tragen Sie immer Schutzhandschuhe bei der Bedienung mit heißen Komponenten.

*** Schließen des Gasflaschenventils nach jeder Verwendung.**

*Regelmäßige Reinigung der Fettauffangschale.

*** VERWENDUNG des Grills mindestens mit 1,5 m Abstand von Wand oder Oberfläche, brennbaren Materialien, Benzin, Flamme Flüssigkeiten oder Dämpfe**

* Abbrennen vom Grill nach jedem Gebrauch (für ca. 15 Minuten.) So werden übermäßige Speisereste auf ein Minimum gehalten.

*** Ausschalten von der Gaszufuhr an der Gasflasche nach Gebrauch.**

*Lagerung der Gasflasche ausserhalb des Grills wenn kein geeigneter Platz im Grill ist, kein Gasfl.-Platzhalter vorhanden ist oder die Gasfflasche über 11 Kg. (Höhe: 575 mm) wiegt.

*** Ausschalten der Gaszufuhr an der Flasche im Falle einer Undichtheit oder bei Gasgeruch**.

* Nach Möglichkeit den Gasgrill nach Benutzung im abgekühlten Zustand immer mit einer dafür vorgesehenen BBQ-Hülle abdecken.

VERBOTE

* Nie zum Gerät beugen beim Anzünden

*** Lagerung von brennbaren Materialien, Benzin oder anderen brennbaren Materialien im Umkreis vom Grill**

* Verwendung des Gerätes mit Abdeckung

*** Verwendung von Plastik- oder Glasutensilien auf dem Grill**

* Verwendung des Gerätes bei starkem Wind

*** Abbau oder Technische Änderungen**

* Prüfung der Undichtigkeit mit einer offenen Flamme

*** Lagerung von Ersatz-Gasflaschen im Gerät**

* Legen der Gasflasche (muss aufrecht stehen)

*** Verwendung des Gerätes in Innenräumen**

* Modifizierung an Bauteilen des Gerätes

*** Bewegung des Geräts während der Nutzung**

* Behinderung der Belüftung des Gerätes

*** Kontakt des flexiblen Gas- Schlauchs mit einer beheizten Fläche des Gerätes**

* Verwendung von Holzkohle oder einem anderen festen Brennstoff in diesem Gerät

*** Trennung von irgendeinem Gas-Anschluss während der Nutzung des Gerätes**

* Verwendung von rostigen oder beulenden Gasflasche mit einem beschädigten Gas- Ventil

*** Verwendung des Infrarot-Back-Brenners gleichzeitig mit anderen Brennern**

* Rauchen bei der Gerätebenutzung

ANSCHLIEßEN DER GASFLASCHE MIT DEM GERÄT

Dieses Gerät immer nur mit geeigneten handelsüblichen und geprüften Gasflaschen betreiben.
Auf korrekten festsitzenden Anschluss ist zu achten (Gasregler / Flasche / Gasschlauch)
30 mbar oder 50mbar Regler mit Butan, Propan oder Mischung beider
Kategorie I3B/P(30mbar) oder Kategorie I3B/P(50mbar).

Nur aufgelistete Gasregler verwenden (50/30 mbar)

Gas-Schlauch und Regler-Anschluss an den Gasgrill

Stellen Sie vor dem Anschluss sicher, dass sich keine Fremdkörper in den gasführenden Bauteilen (Ventile, Schlauch, Druckregler, etc.) befinden. Schmutzteilchen oder Insekten können sich im Inneren ablagern und führen zur Verstopfung der Düsen im Brenner. Ein verstopfter Brenner kann zu einem Brand im Grill führen.
Nutzen Sie nur geprüfte und zugelassene Schläuche und Regler.
Der Druckregler soll dem Standard EN12864 und der jeweiligen Landes-Regelungen, wo er installiert ist, entsprechen. Beim Fachhändler für Gaszubehör finden Sie diese. Die maximale Lebensdauer eines Reglers ist 10 Jahre. Es ist empfohlen, den Regler und Gasschlauch alle 5 - max. 10 Jahre zu wechseln.

Der Typ des Ersatz-Schlauches soll dem Standard EN1763-1-Klasse 3 entsprechen.
Der verwendete Gasschlauch soll den jeweiligen Landes-Regelungen entsprechen. Die Länge des Schlauchs soll Minimum 0,7 Meter und Maximum 1,5 Meter sein. Abgenutzter oder beschädigter Schlauch muss sofort ausgetauscht werden. Bitte stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht blockiert, gedrückt oder in Kontakt mit irgendwelchen anderen Teilen des Grills kommt. Der Gasschlauch ist nur am Grill und am Gasregler angeschlossen. Es ist empfohlen den Schlauch ständig zu prüfen und gegebenenfalls auszutauschen jedoch spätestens nach 5 - 10 Jahren. Stellen Sie sicher, dass bei der Verwendung des flexiblen Anschluss-Schlauchs nichts verbogen und verwunden wird.

**Der Grill wird mit handelsüblicher Gasflasche (max. 11kg), und mit handelsüblichem Gasregler und Gasschlauch betrieben.
Bei Fragen kontaktieren Sie hierzu Ihren Gasfachhändler oder den Hersteller direkt.**

Aufbewahren des Grills

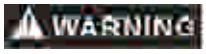
Wenn der Grill nicht mehr in Nutzung ist, ist das Aufbewahren des Grills nur zulässig, wenn die Gasflasche vom Grill getrennt und entfernt wird. Wenn der Grill länger nicht benutzt wird, sollten Sie diesen an einem trockenen und sauberen gut belüfteten Platz stellen. **Wir empfehlen Ihnen den Grill immer mit einer geeigneten BBQ- Hülle abzudecken. Die Lebensdauer wird dadurch enorm verlängert.**

Gasflasche

Achten Sie beim Verschieben des Grills darauf, dass der Schlauch nicht abgerissen wird. Bringen Sie den Schlauch nicht mit heissen Oberflächen in Berührung. Beim Grillen immer die Fettauffangwanne im Grill belassen. Wenn der Grill nicht benutzt wird die Flasche abklemmen und Schutzkappe am Ventil oben anbringen. Die Gasflasche sorgsam behandeln und nicht fallen lassen. Gasflaschen immer aufrechtstehend und ausser der Reichweite von Kindern im Freien lagern. Die Gasflasche darf nur bei Temperaturen unterhalb 50 Grad Celcius aufbewahrt werden. Lagern Sie die Gasflasche nie in der Nähe von offenem Feuer oder anderen Zündquellen. Rauchverbot. **Der Grill ist für den Betrieb im Freien konstruiert.** Es darf sich kein entflammbares Material in der Nähe befinden. Es ist wichtig, dass der Grill nicht überbaut ist und rund um den Grill ein Freiraum von 1 Meter besteht. Achten Sie darauf, dass die Belüftungsöffnungen nicht verschlossen sind. Der Grill muss auf einem ebenen, stabilen, feuerfesten Untergrund stehen. Er sollte vor Zugluft und Spritzwasser (z.B. Regen) geschützt aufgestellt werden.

Dichtheitsprüfung

Um eine brauchbare Seifen-Wasser-Lösung herzustellen, mischen Sie flüssige Seife und Wasser im Verhältnis 1:3. Vergewissern Sie sich, dass die Regelventile am Grill alle geschlossen sind.
Schließen Sie den Grill, wie beschrieben, mit dem Druckregler an der Gasflasche an. Anschließend öffnen Sie das Ventil an der Gasflasche. Sprühen oder pinseln Sie die Seifen-Wasser-Lösung auf den Schlauch und alle gasführenden Bauteile am Grill. Sollte an irgend einer Stelle Blasen auftreten, so befindet sich dort ein Leck, das Sie vor Benutzung des Grills unbedingt beseitigen müssen. Prüfen Sie nach der Problembeseitigung erneut die Dichtheit. Schließen Sie unbedingt nach der Prüfung das Ventil an der Gasflasche.



Wenn Sie eine Undichtheit nicht selbst beseitigen können, kontaktieren Sie unseren Service oder Ihren lokalen Gas-Händler.

ANZÜNDEN - INBETRIEBNAHME

Wir empfehlen den Grill vor dem ersten Gebrauch ca. 15 min. bei **GEÖFFNETEM** Deckel und mit allen Brennern auf der niedrigsten Stufe/Hitze laufen zu lassen. Der Zweck dieses Vorgangs ist eine pyrolytische Selbstreinigung, die z.B. verbliebene, fertigungsbedingte Gerüche beseitigt.
Reinigen Sie den Grill nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie keine aggressiven oder entzündliche Reinigungsmittel. Diese beschädigen die Oberfläche des Edelstahls und beschädigen die Bauteile.
Reinigen Sie den Grill nur mit warmem Seifenwasser und geeignetem Edelstahlreiniger. Die Grillroste natürlich immer abbrennen und mit der stabilen Grillbürste reinigen.
Durch die Erhitzung verändern sich einige Bauteile am Grill in Form und Farbe, dies ist ein natürlicher Vorgang der sich nicht verändern lässt. Dies betrifft hauptsächlich alle Teile am Grill, die der Hitze besonders ausgesetzt sind.
Technische Änderungen am Grill nur durch autorisiertes Fachpersonal durchführen lassen.

WARNING

Lassen Sie Kinder **NICHT** den Grill bedienen oder in der Nähe davon spielen.
Verwenden Sie **KEINE** Holzkohle oder Briketts sowie Lavasteine im Gasgrill.
Zünden/Benutzen Sie **NIE** den Seitenbrenner bei geschlossenem Deckel.
Versuchen Sie **NICHT** den Brenner mit geschlossenem Deckel anzuzünden.
Eine Anhäufung des nicht angezündeten Gases innerhalb eines geschlossenen Grills ist gefährlich.
Berührbare Bauteile können sehr heiss sein. Kinder müssen zu jeder Zeit Abstand halten.
Auch beim Abkühlen des Gasgrills ! Wir empfehlen immer Hitzeschutz, Handschuhe zu benutzen, wenn Sie potentiell heisse Bauteile berühren wollen.

Der Seitenbrenner ist ausgelegt für verschiedenes Geschirr Töpfe, Pfannen, Woks etc. mit einem Ø von 180-300mm. Der Deckel vom Seitenbrenner kann nicht als Arbeitstisch verwendet werden. Legen Sie nichts auf den Deckel vom Seitenbrenner bei Betrieb.

Anzündungsanleitung:

1. Lesen Sie die Betriebsanleitung vor dem Anzünden.
2. Öffnen Sie den Deckel, und stellen Sie sicher, dass alle Knöpfe in Position "OFF" (●) gestellt sind.
3. Schließen Sie den Druckregler an die Gasflasche an, den Regler zum Schlauch und den Schlauch zum Gerät. Überprüfen Sie alle Anschlüsse und dann drehen Sie das Gas auf (ON). Prüfen Sie mit der seifigen Flüssigmischung alle möglichen Leckstellen zwischen der Gasflasche und dem Regler.
4. Drücken Sie den Drehknopf nach unten und drehen sie ihn, in gedrückter Position, entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur höchsten ( ). (Ein klickender Ton wird gehört). Auf diese Weise wird der Brenner gezündet. Wenn der Brenner sich nicht anzünden lässt, warten Sie 5 Minuten und dann wiederholen sie diesen Vorgang.
5. Stellen Sie die Hitze durch Drehen des Knopfes in die hohe ( )/ tiefe( ) Position ein.
6. Um andere Brenner anzuzünden, wiederholen Sie den gleichen Vorgang für den angrenzenden Brenner und in der Reihenfolge fortfahren bis alle Brenner angezündet sind.
7. Um den Grill abzuschalten (OFF), drehen Sie die jeweiligen Regler im Uhrzeigersinn oder den Reglerschalter zur "OFF" Position und dann drehen Sie alle Steuerdrehknöpfe auf dem Grill gedrückt nach rechts zur "OFF" (●) Position.

Für den hinteren Infrarotbrenner / Rottisserie-Brenner / Backburner (falls vorhanden)

Weil der Gasfluß zum hinteren Infrarotbrenner lang ist, ist beim Anzünden des hinteren Infrarotbrenners zu beachten: - bitte drücken Sie den Drehknopf für hinteren Infrarotbrenner, drehen sie ihn gegen den Uhrzeigersinn und halten Sie ihn für 3-5 Sekunden zwischen der HOHEN ( ) und der AUS (●) Position. Dann kann der hintere Infrarotbrenner angezündet werden.

Für manuelle Streichholz-Zündung:

1. Befolgen Sie die Schritte 1-3 von der oberen Anleitung.

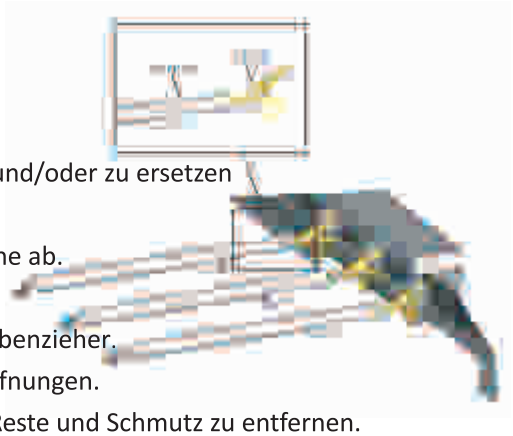
2. Um den Hauptbrenner zu zünden, nehmen Sie das Streichholz und zünden es an. Dann stecken Sie es in die Anzündbohrung auf der rechten Seite des Grills; für alle anderen weit entfernteren Brenner, nehmen Sie den Rost heraus und stecken Sie das Streichholz an und halten es an die zu entzündende Stelle. Für den Seitenbrenner stecken Sie das angezündete Streichholz einfach an den Gasausfluss des Seitenkochers; zum manuellen Zünden des hinteren Infrarotbrenner halten Sie das angezündete Streichholz an die Oberfläche der keramischen Verkleidungen.

3. Drücken Sie den Drehknopf nach unten und drehen sie ihn, in gedrückter Position, entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur höchsten Stufe (große Flamme). Auf diese Weise wird der Brenner auch manuell gezündet. Wenn der Brenner sich nicht anzünden lässt, warten Sie 5 Minuten und dann wiederholen sie diesen Vorgang.

REINIGUNG UND WARTUNG

⚠ WARNING

Alle Reinigungs- und Wartungsarbeiten sollen nach dem Gebrauch in nicht mehr heissem Zustand durchgeführt werden. Bitte schalten Sie alle Regler auf OFF und die Gaszufuhr komplett ab.
Verwenden Sie **KEINE** scheuernden oder brennbaren Reinigungsmittel.
Kunststoffteile: Abwaschen mit warmem Seifenwasser, dann trocken reiben.
Porzellan-Oberflächen/ Emaillierungen: wegen ihrem glasähnlichen Aufbau, können die meisten Überreste mit Reinigungsmittel abgewischt werden. Verwenden Sie immer nichtscheuernde Mittel für hartnäckige Flecken.
Lackierte Oberflächen: Waschen Sie diese am besten mit mildem nichtscheuerndem Reinigungsmittel und warmem Seifenwasser ab. Danach wischen Sie sie mit einem weichen nichtscheuernden Tuch trocken.
Edelstahl-Oberflächen: Edelstahl kann Rost ansetzen, wenn diese Flächen nicht geschützt und behandelt werden. Um eine langanhaltendende schön glänzende Oberfläche zu erreichen verwenden Sie spezielle Edelstahlreinigungsmittel und reiben Sie die Flächen mit einem trockenen Tuch nach.
Grillroste: Brennen Sie diese ab (Pyrolyse) einfach alle Brenner unter den Grillrosten auf Vollgas.
Und Deckel für 10-15 Min. schließen. Durch die hohen Temperaturen verbrennen Sie die angehängten Essens- und Ölreste, die Sie danach mit einer geeigneten Grillbürste vollends entfernen und reinigen können. Abreiben gegebenenfalls mit einem Tuch. Fertig.

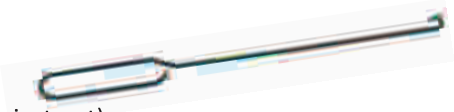


Säubern der Brenner

Befolgen Sie diese Anweisungen, um Teile des Brenners zu säubern und/oder zu ersetzen oder, wenn Schwierigkeiten entstehen, den Grill anzuzünden.

1. Drehen Sie die Gaszufuhr an den Drehknöpfen und der Gasflasche ab.
2. Entfernen Sie den Grillrost und die Fettbehälter .
3. Lösen Sie die Schraube am Ende des Brenners mit einem Schraubenzieher.
4. Heben Sie jeden Brenner sorgfältig an und weg von den Ventilöffnungen.
5. Reinigen Sie die Außenseite des Brenners mit einer Bürste, um Reste und Schmutz zu entfernen.
6. Reinigen Sie mit einer Pfeiffenreiniger oder aufgebogene Büroklammer alle Lüftungsschlitze an den Gasrohren, die verstopft sind.
7. Überprüfen Sie den Brenner auf Beschädigung. Wegen der normalen Abnutzung und Korrosion können sich einige Bohrungen vergrößern. Wenn Risse oder dergleichen zu sehen sind, ersetzen Sie den Brenner.
8. Legen Sie die Brenner sorgfältig wieder ein.
9. Schrauben Sie die Schraube am Ende des Brenners wieder fest.
10. Legen Sie Sie die Fettbehälter und den Grillrost wieder ein.

Überprüfen Sie den Brenner auf jede mögliche Beschädigung (Sprünge oder Risse). Wenn Beschädigungen festgestellt werden bitte entsprechend ersetzen. Installieren Sie den Brenner neu, überprüfen Sie, um sicherzugehen, dass die Ventilöffnungen richtig innerhalb des Brennereingangs in Position gebracht und gesichert sind.



Wir schlagen drei Wege vor, die Brennerrohre zu säubern. Verwenden Sie den für Sie einfachsten Weg.

(A) Verbiegen Sie ein Büroklammer (ein Büroklammer aufgebogen funktioniert gut) in einen kleinen Haken. Lassen Sie den Haken durch das Brennerrohr und Brenner mehrmals laufen.

(B) Benutzen Sie einen Pfeiffenreiniger oder kleinen Flaschenreiniger mit weichen Borsten.

(C) Augenschutz tragen: Benutzen Sie Pressluft mit einem Luftkompressor, Blasen Sie Luft ins Brennerrohr und durch die Ventile. Überprüfen Sie jedes Ventil auf ordentlichen Luftdurchlass.

CAUTION

NATÜRLICHE SPINNEN-GEFAHR

TATSACHE: Manchmal klettern Spinnen und andere Insekte in die Brennerrohre und an die Ventile. Die Spinnen spinnen im Grill, bauen Nester und legen Eier. Die Netze oder die Nester können sehr klein sein, aber sie sind sehr stark und können den Fluss des Gases blockieren. Dadurch haben die Brennerrohre keinen ordentlichen Gasfluss mehr und es kann zu einer Gasverpuffung kommen. Reinigen Sie deshalb die Brenner vor Gebrauch nach längerer Lagerung.

WARTUNG UND ERSATZTEILE

Ihr Gasgrill sollte von einer kompetenten Fachperson im Bedarfsfall gewartet werden.

Kontaktieren Sie bei Bedarf Ihren Fachhändler oder den Importeur und Hersteller:

Serviceleistung: bei jedem autorisierten BBQ- und Gasfachhändler in Ihrer Nähe

Oder bei: Paella-World-International; B.M.S-Burger und Müller GmbH
D-75249 Kieselbronn – Bahnholzstr. 20 + 40 Tel. 07231-765752 oder www.allgrill.de
Email: info@gas-grill.de

ALLGRILL®
MADE BY - Paella-World-International

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Behebung/Lösung
Brenner zündet nicht an.	• Kein Gasfluss. • Anschlüsse defekt • Rohre und Ventil frei? • Verstopfung • Ist Grill nach Anleitung montiert und zusammengebaut? Zündung funktionsfähig ?	• Gasflasche leer - prüfen. (wiegen) ! • Drehen Sie die Spannmutter über Halb bis drei Viertel zusätzlich bis festen Anschlag um. Ziehen Sie es nur eigenhändig fest - benutzen Sie keine Werkzeuge. • Reinigen Sie die Brennerschläuche • Wiederverbinden von Brenner und Ventil • Siehe die Schritte in Montierungsanleitung
Plötzliches stocken des Gasflusses oder unregelmäßige /niedrige Flamme.	•Kein Gas mehr • Ventil defekt	• Prüfen Sie die Gasflasche • Stellen Sie die Gaszufuhr ab, warten Sie 30 Sekunden und zünden den Grill an. Wenn Flammen noch immer niedrig sind, stellen Sie auch an der Gasflasche die Gaszufuhr ab. Trennen Sie den Regler und prüfen Sie auf undichte Stellen. Drehen Sie die Gasflasche wieder auf und die Drehknöpfe auf, warten Sie 30 Sekunden und dann zünden Sie den Grill nochmals an.
Flammen gehen aus.	• Starker Wind oder Böen •Nicht genug Gas •Ventile defekt	• Drehen Sie den Grill windgeschützt • Tauschen Sie die Gasflasche
Aufflammen	• Fettanhäufung • Übermäßiges Fett im Fleisch •Zu hohe Grilltemperatur	• Reinigen Sie den Grill • Entfernen Sie gegebenenfalls überschüssiges Fett •Passen Sie die Temperatur an (niedriger)
Fettbrand	• zu viel Fett eingeschlossen im Grill durch Anhäufung um die Brenner herum.	• Drehen Sie die Drehknöpfen auf (OFF). Drehen Sie die Gaszufuhr am Behälter ab. Lassen Sie den Deckel so wie er war und lassen das Feuer kontrolliert abbrennen. Nachdem der Grill abkühlt ist, entfernen Sie alle Teile und reinigen diese
Flashback... (Feuer im Brennerrohr).	• Brenner und/oder Brennerrohre sind verstopft.	• Drehen Sie alle Drehknöpfen auf (OFF). Reinigen Sie den Brenner und/oder die Brennerrohre.

Technische Informationen Modell 100616-4+1flammig

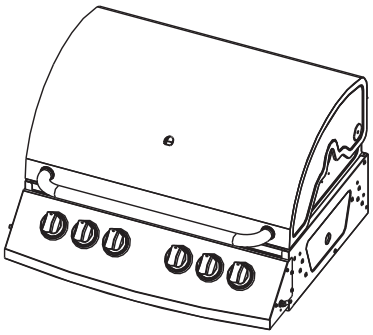
Modell-Bezeichnung: *Appliance Code:*	CBC-410BC // ALLGRILL 100616 - 4+1flammig
Max. Wärmeleistung (Qn) *Total nominal heat input : (Qn)*	18 kW (1309g/h) für Gas der Kategorie I3B/P(50) 18 kW (1309g/h) for Category I3B/P(50)
Gas-Typ: *Type of Gas:*	Propangas / Butangas LPG GAS MIXTURES
Gas-Druck: *Gas Pressure:*	50 mbar
Brenner-Größe: *Injector Size:*	0.84 mm MAIN BURNERS 0.79 mm SIDE BURNER
Identifikations Code: *ID Code:*	0063BU7081
Seriennummer: *Serial Number:*	ALLGRILL 100616 – 4+1flammig
* Nur im Freien verwenden * Use outdoors only	
* Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes * Read the instructions before using the appliance	
* ACHTUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten * WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away	
* Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden * *This appliance must be kept away from flammable materials during use*	
* Das Gerät während des Betriebes nicht bewegen * *Do not move the appliance during use*	
* Nach Gebrauch das Schließventil der Gasflasche schließen * Turn off the gas supply at the gas cylinder after use	
* Das Gerät nicht verändern!" *Do not modify the appliance	

Technische Informationen Modell 100616 mit Backburner

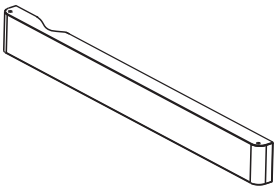
Modell-Bezeichnung: *Appliance Code:*	CBC-411BC // ALLGRILL Art. Nr. 100616 mit Backburner
Max. Wärmeleistung (Qn) *Total nominal heat input : (Qn)*	22.1kW (1607g/h) für Gas der Kategorie I3B/P(50) 22.1kW (1607g/h) for Category I3B/P(50)
Gas-Typ: *Type of Gas:*	Propangas - Butangas LPG GAS MIXTURES
Gas-Druck: *Gas Pressure:*	50 mbar
Brenner-Größe: *Injector Size:*	0.84 mm MAIN BURNERS 0.79 mm SIDE BURNER
Identifikations Code: *ID Code:*	0063BU7081
Seriennummer: *Serial Number:*	Allgrill 100616
* Nur im Freien verwenden * Use outdoors only	
* Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes * Read the instructions before using the appliance	
* ACHTUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten * WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away	
* Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden * *This appliance must be kept away from flammable materials during use*	
* Das Gerät während des Betriebes nicht bewegen * *Do not move the appliance during use*	
* Nach Gebrauch das Schließventil der Gasflasche schließen * Turn off the gas supply at the gas cylinder after use	
* Das Gerät nicht verändern!" *Do not modify the appliance	

Markierung auf der Injektor(Düse), z.B., 0.84 zeigt an, dass der Durchmesser des Injektor ist 0.84mm.

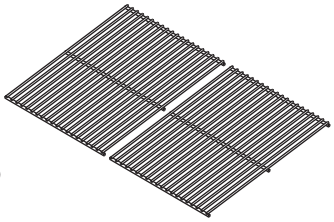
Explosionszeichnung - Teileliste



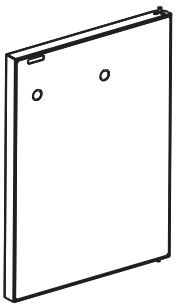
1



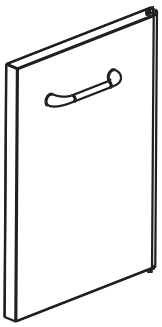
8



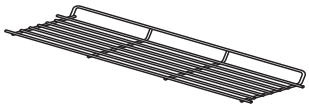
15



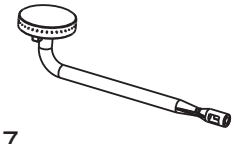
9



10

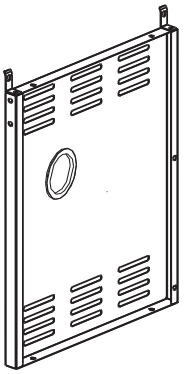


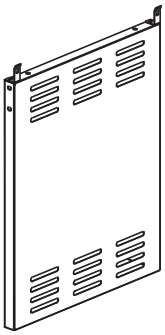
16



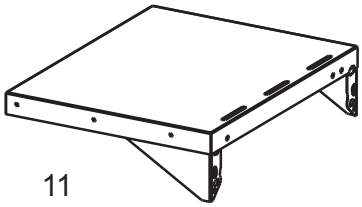
17

18 19





2 3

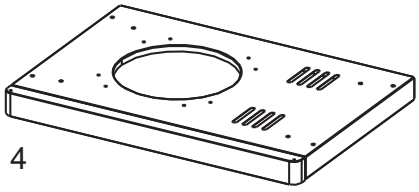


11

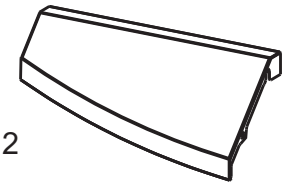
20 M4x6 x 2

21 M6x20 x 2

22 M6x10 x 35



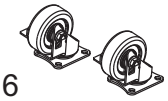
4



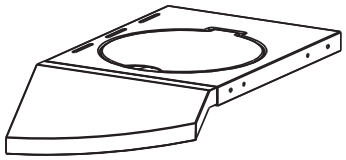
12

23

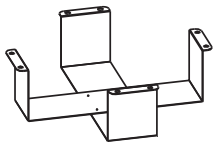
5



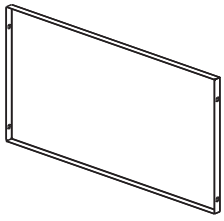
6



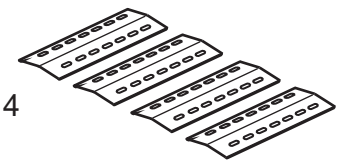
13



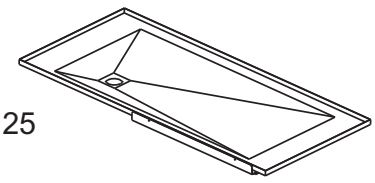
24



7



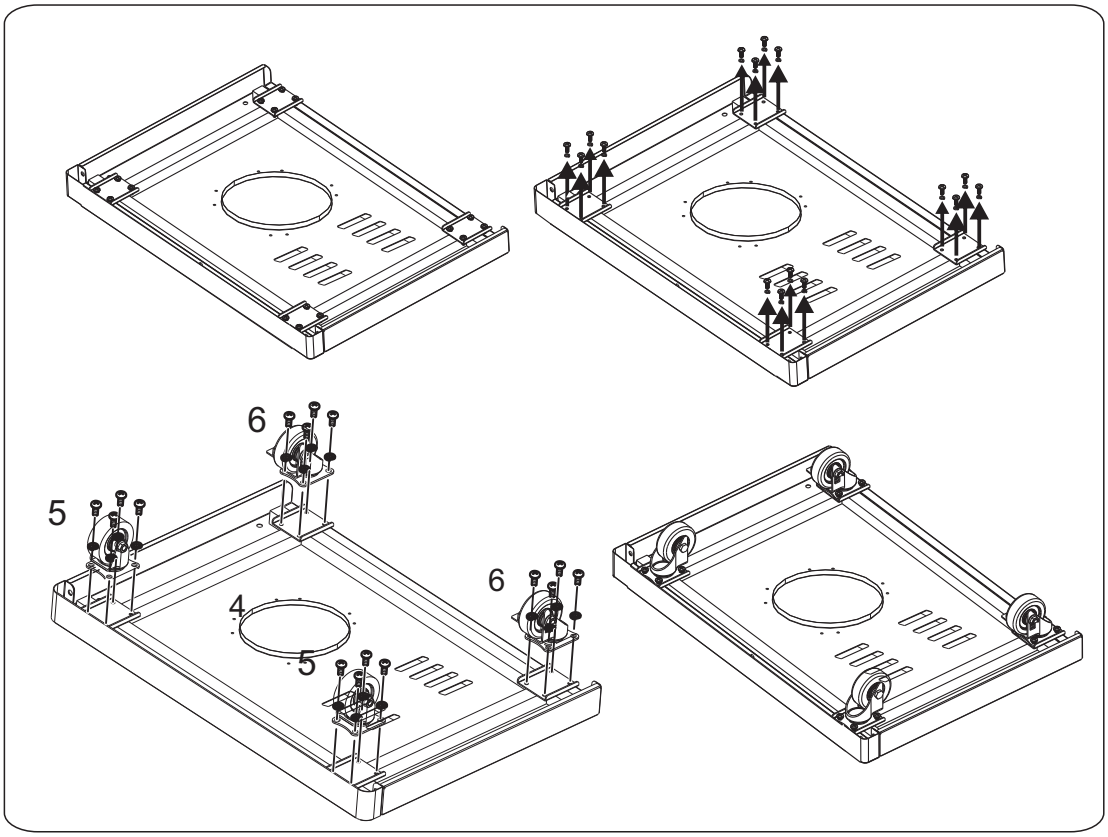
14



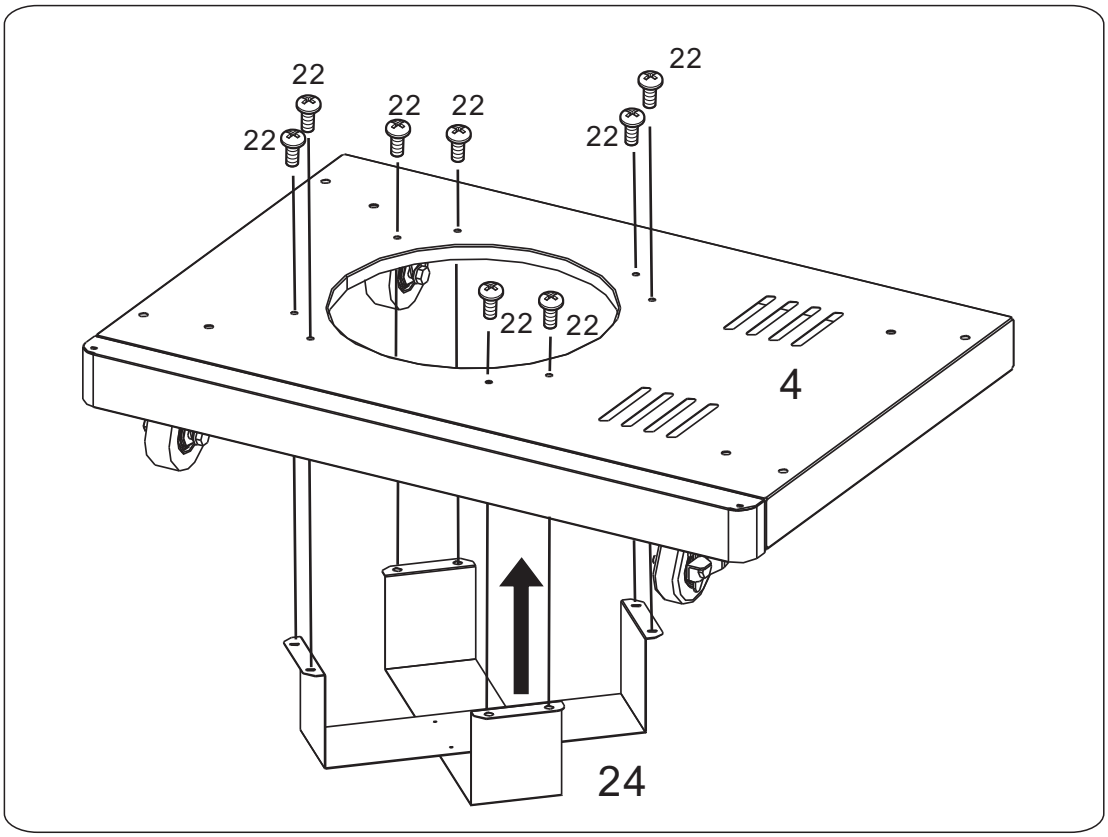
25

Montageschritte 1 - 19

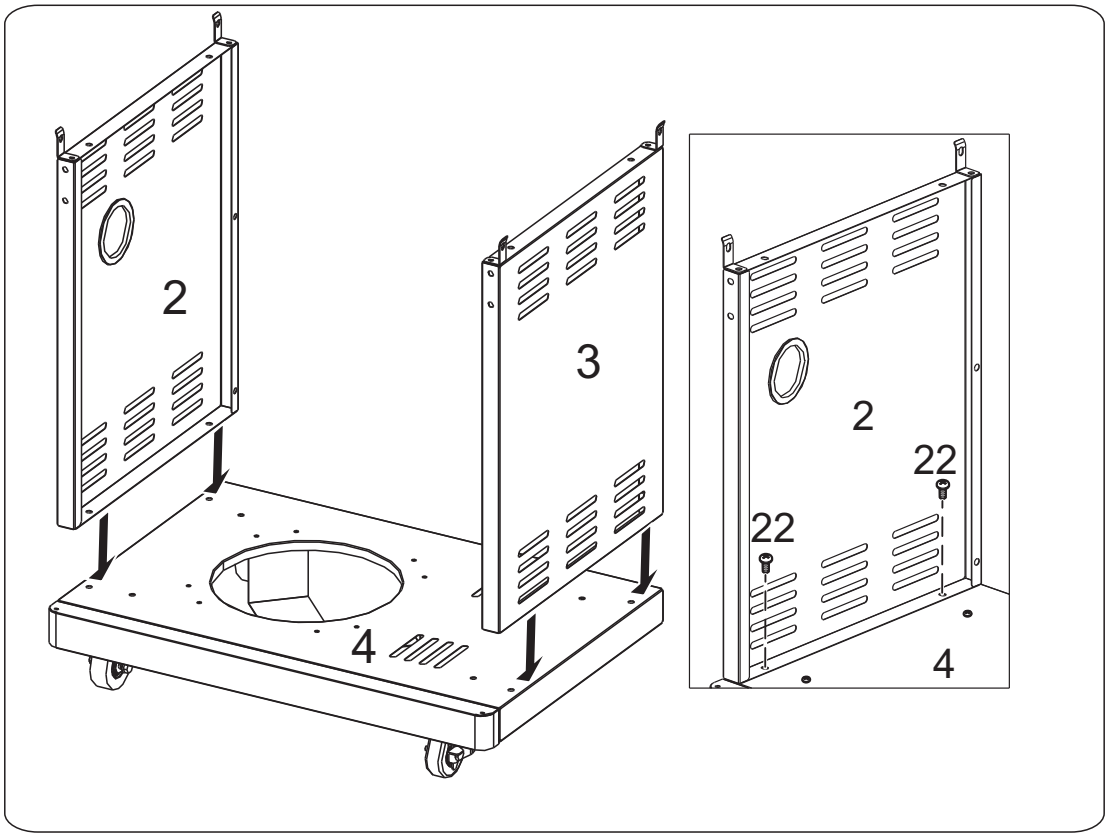
1.



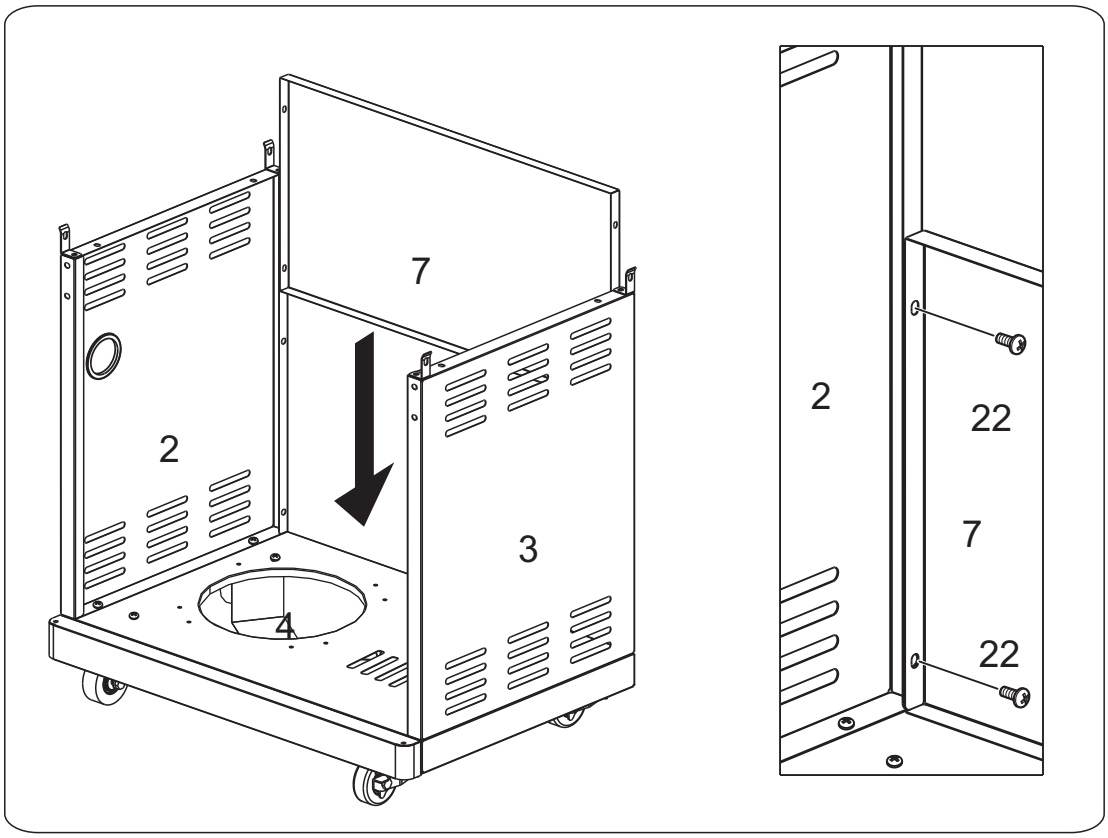
2.



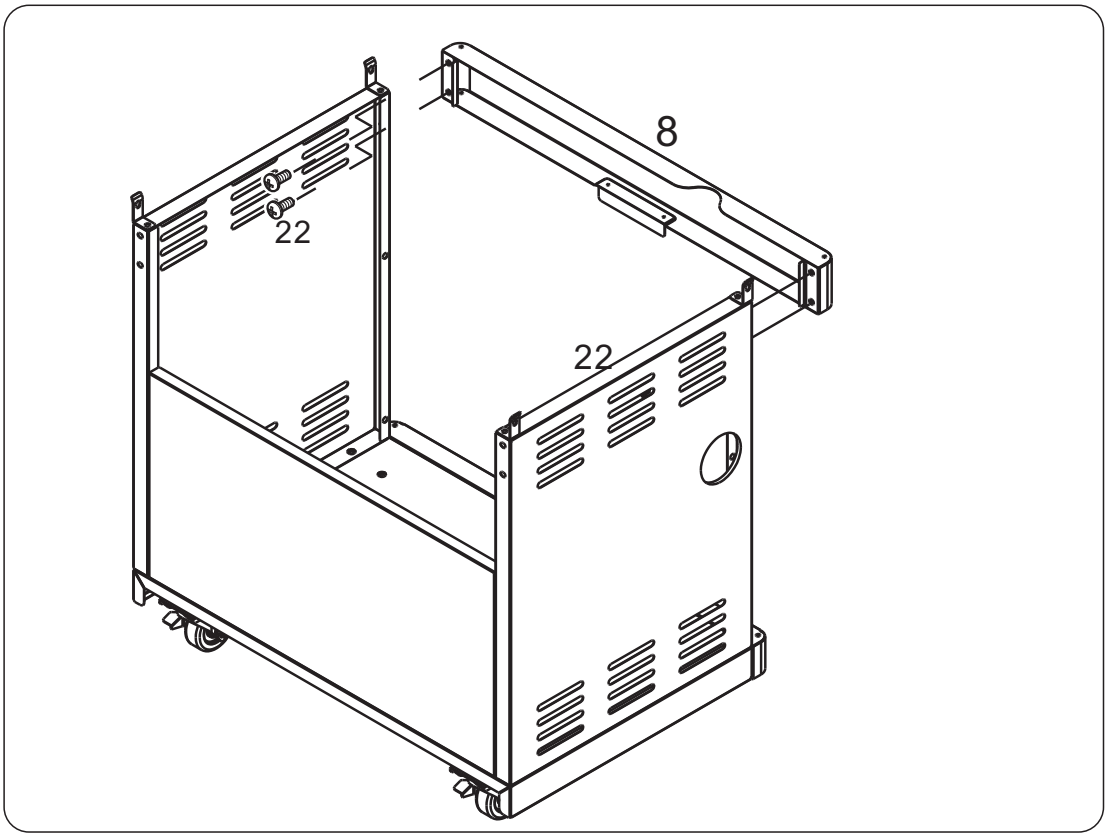
3.



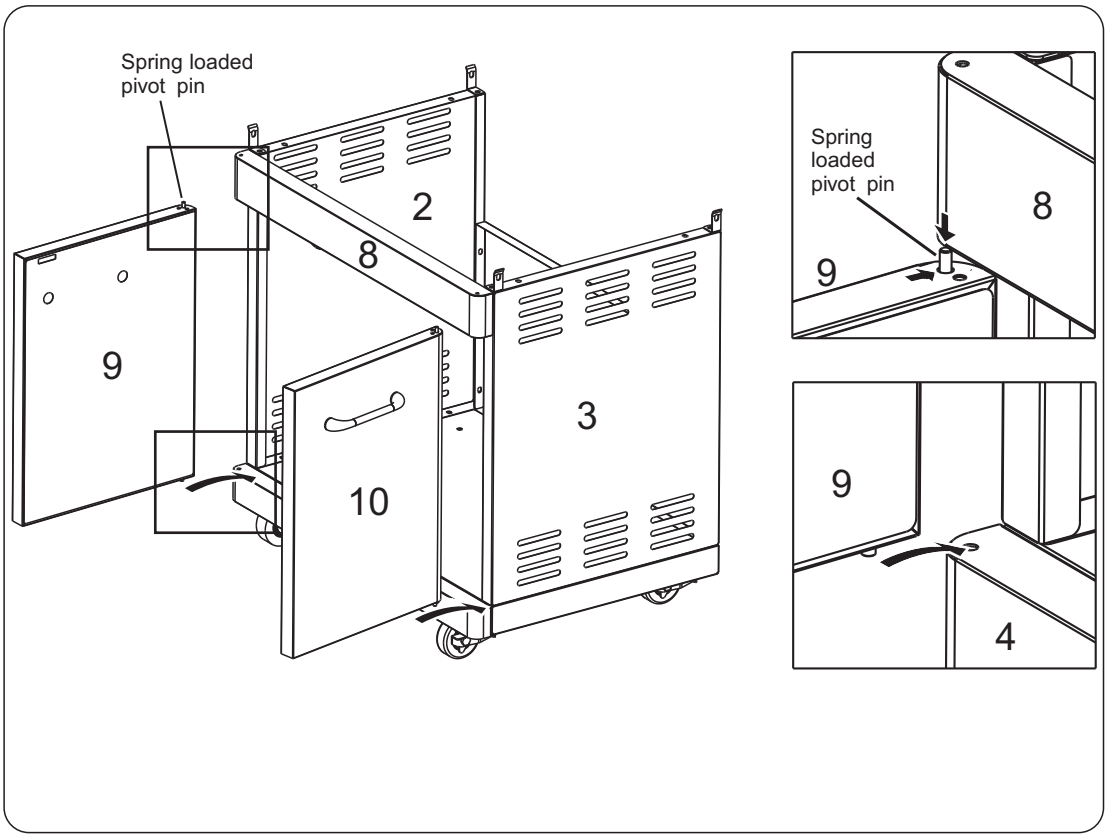
4.



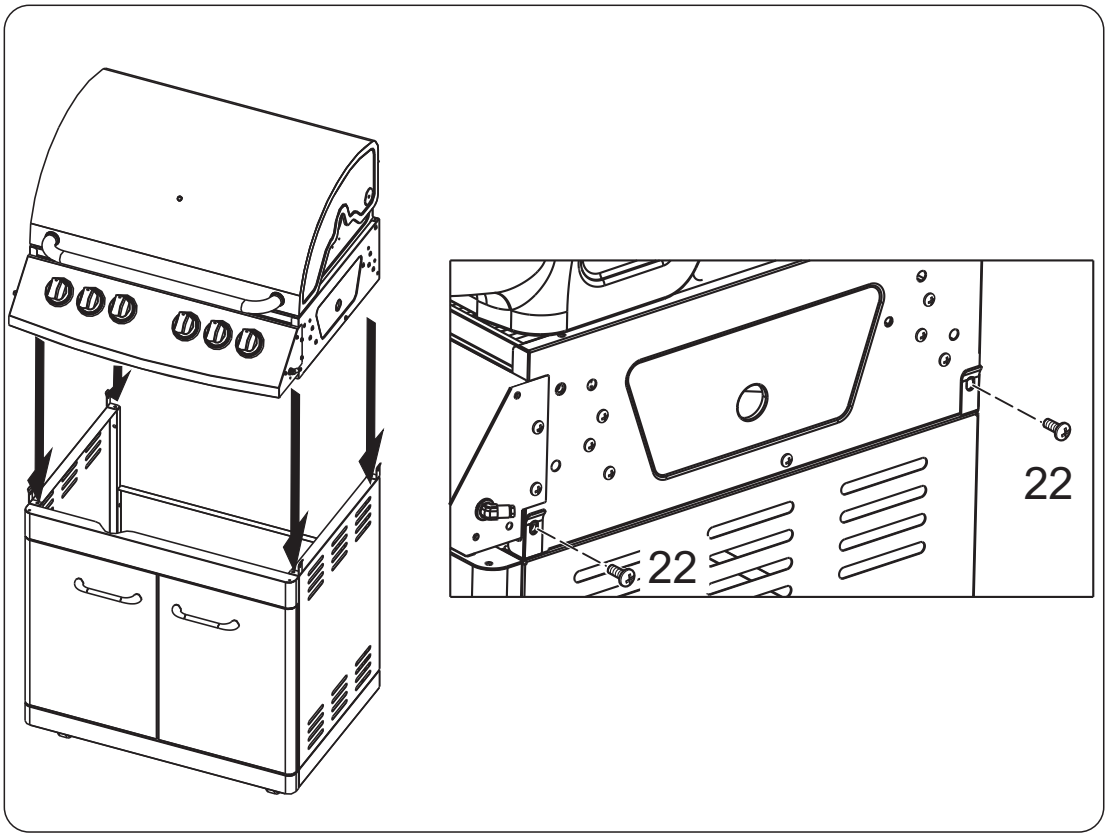
5.


8
22
22

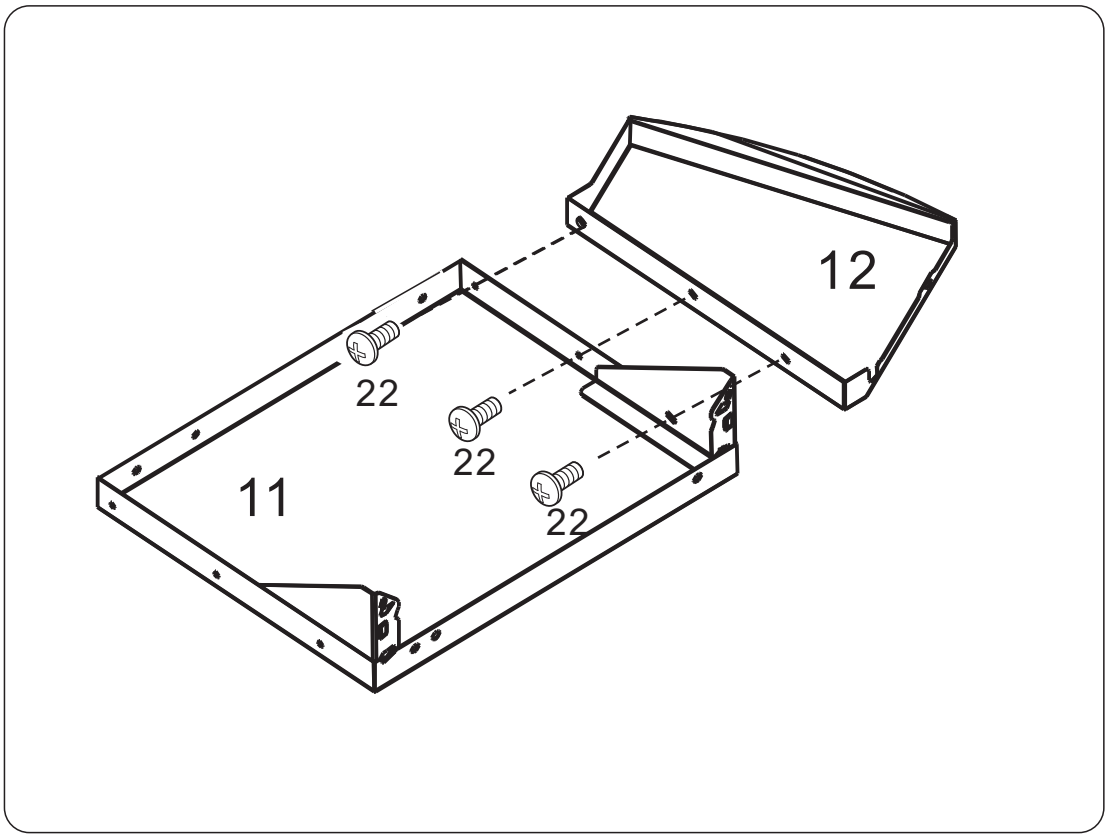
6.


Spring loaded
pivot pin
2
8
9
3
10
Spring
loaded
pivot pin
8
9
9
4

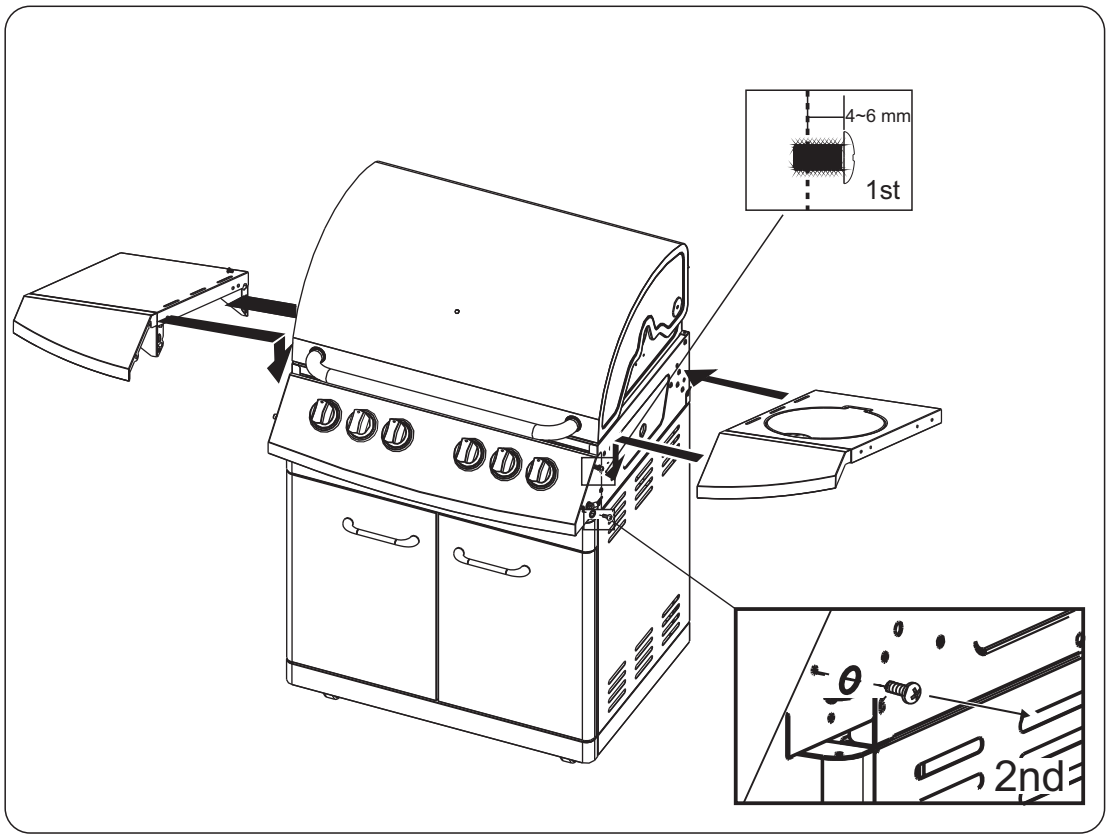
7.



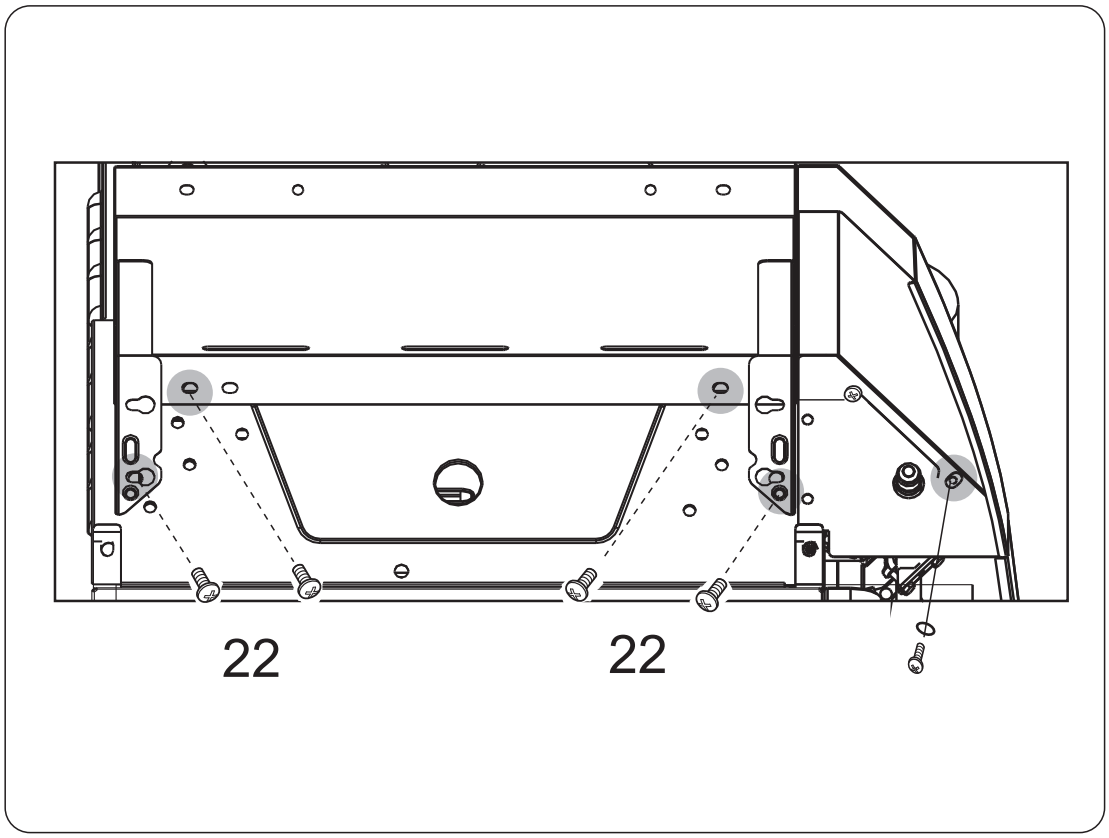
8.

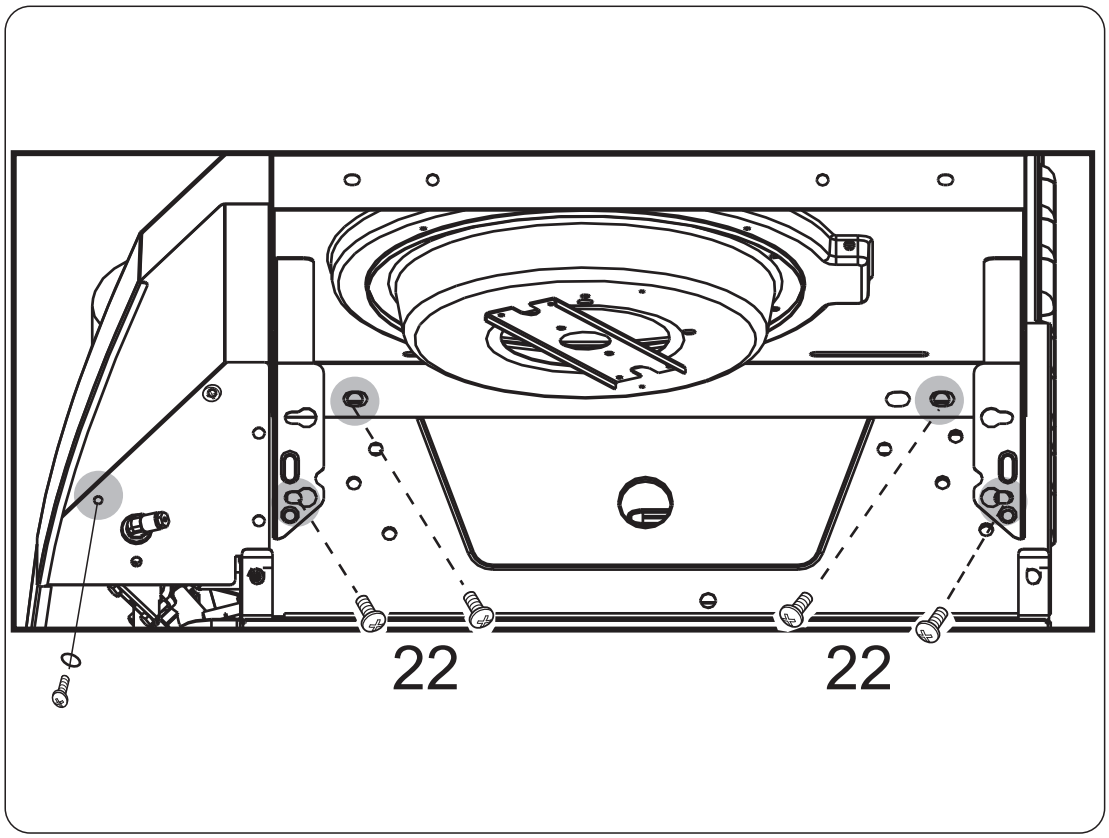


9.

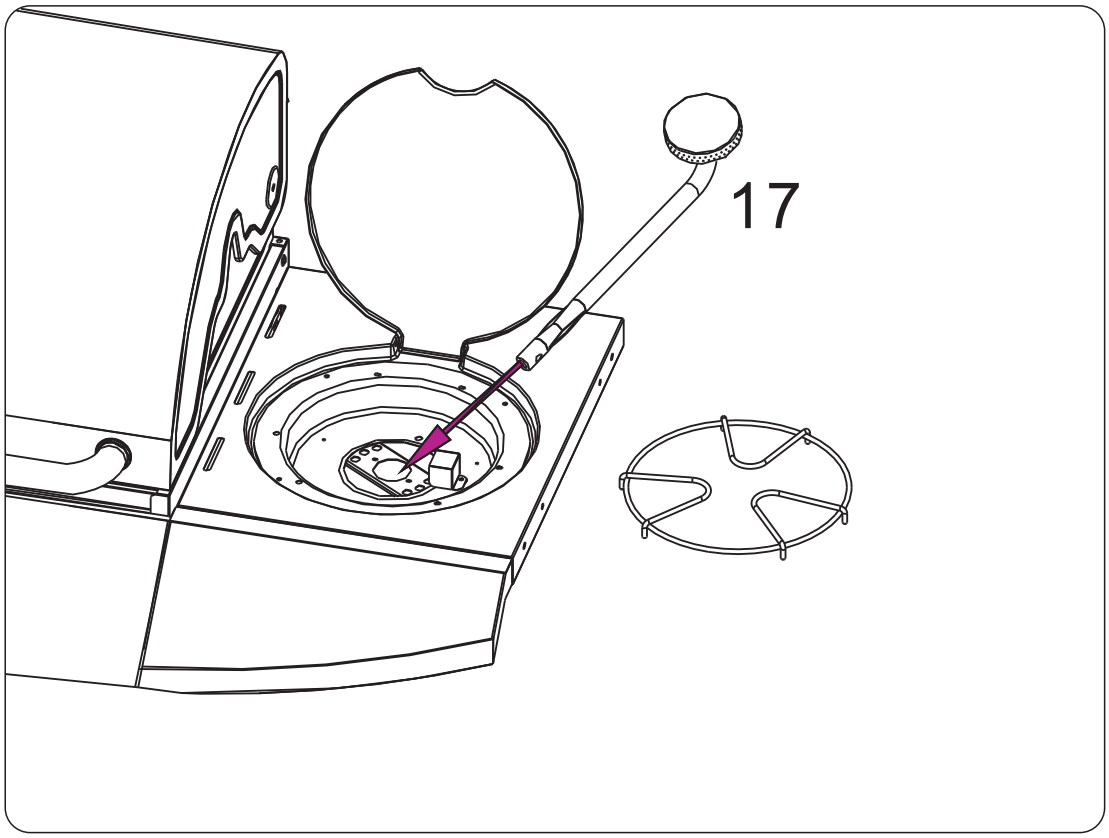


10.

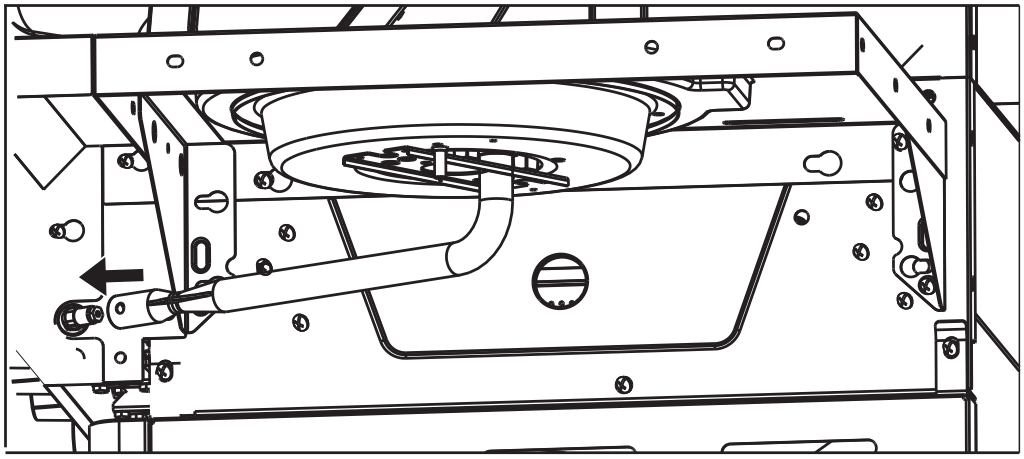




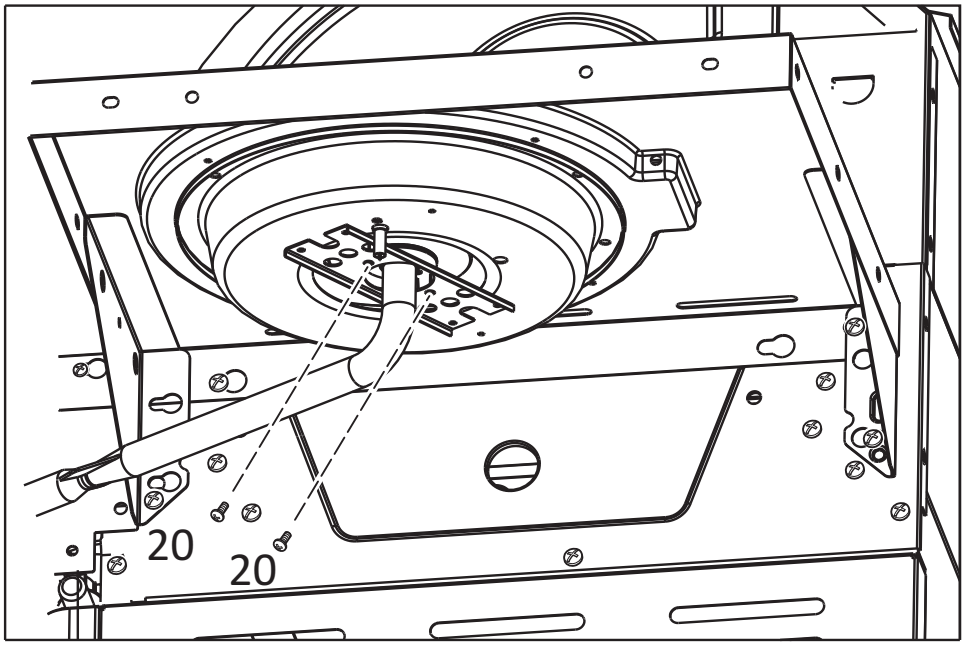
11.



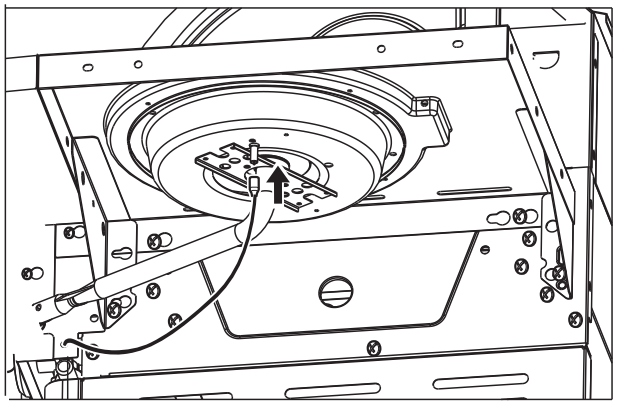
12.

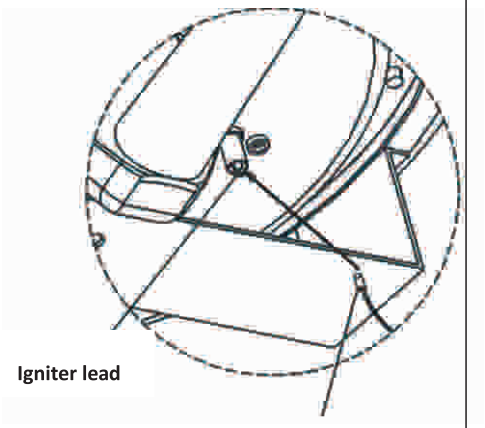


13.

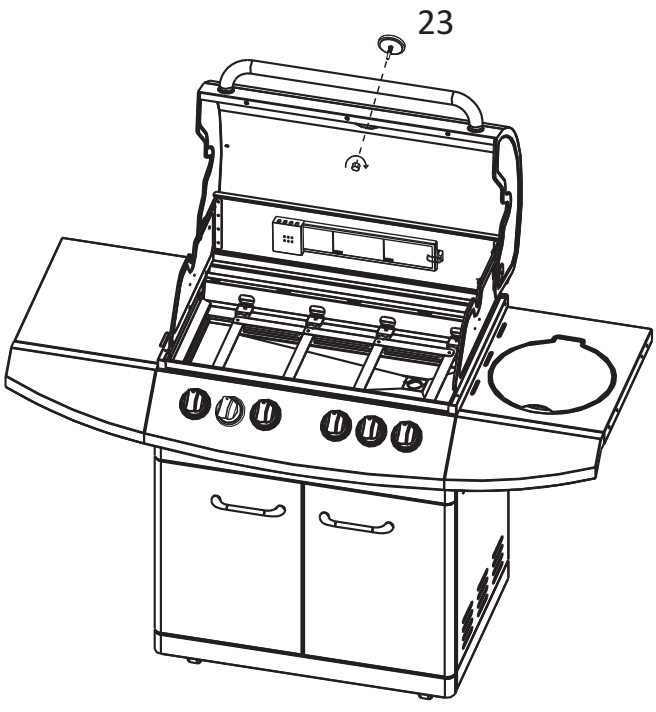


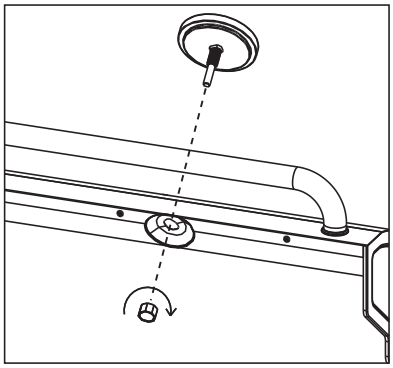
14.



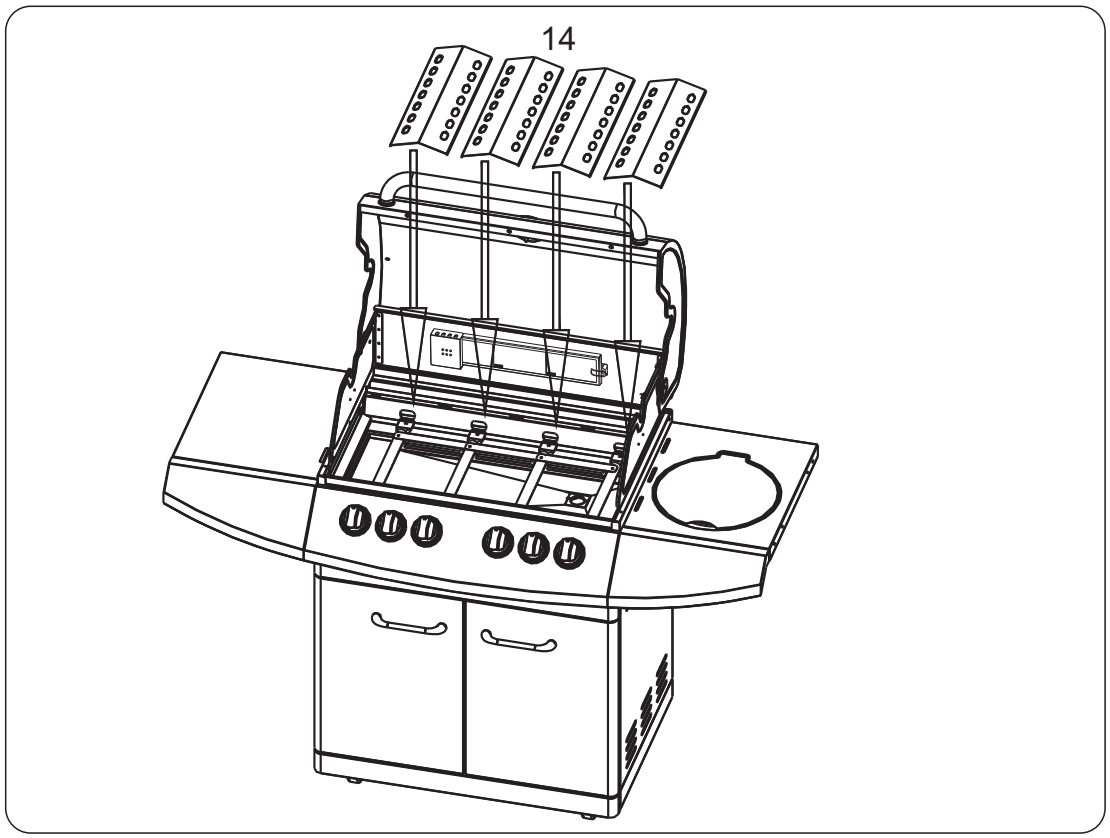


15.

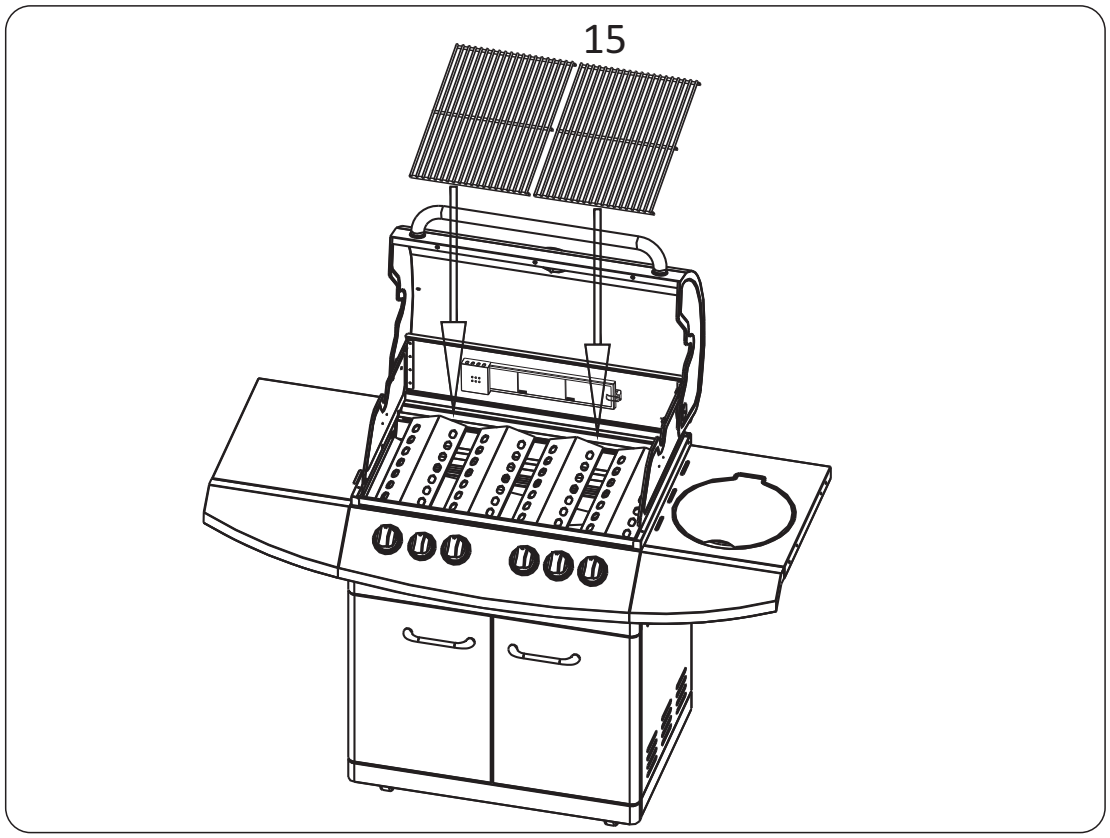




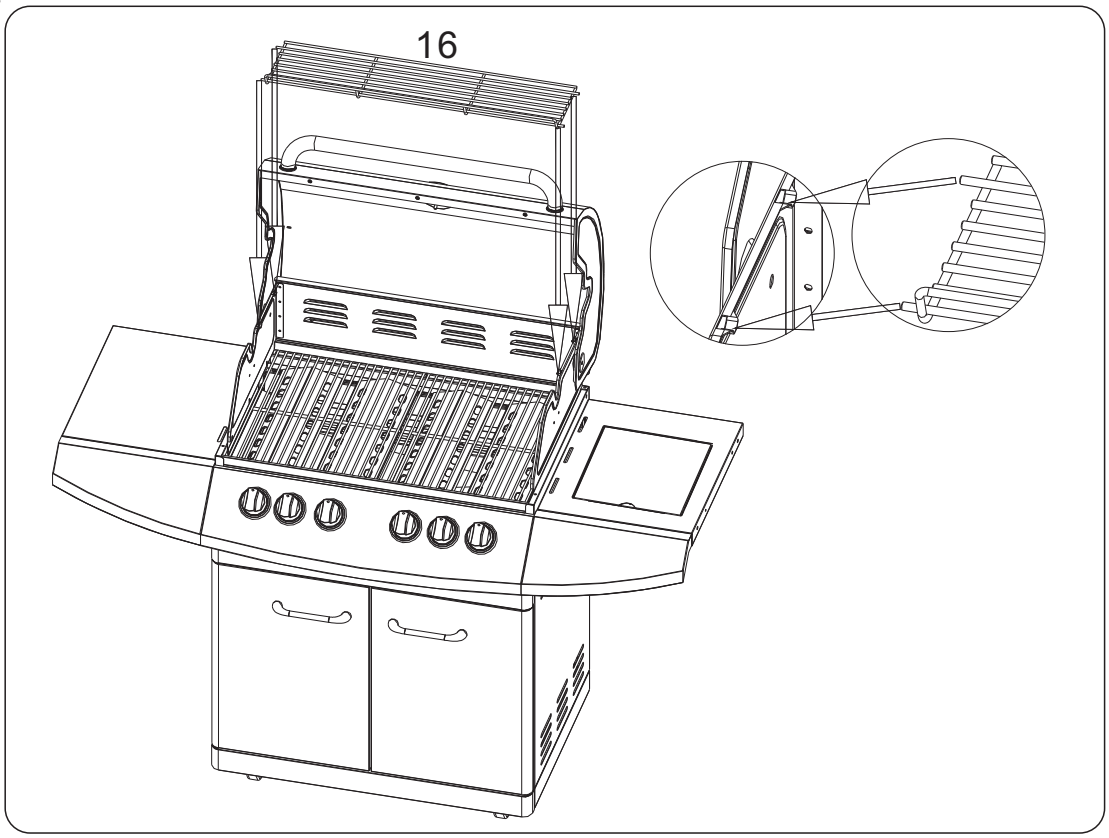
16.



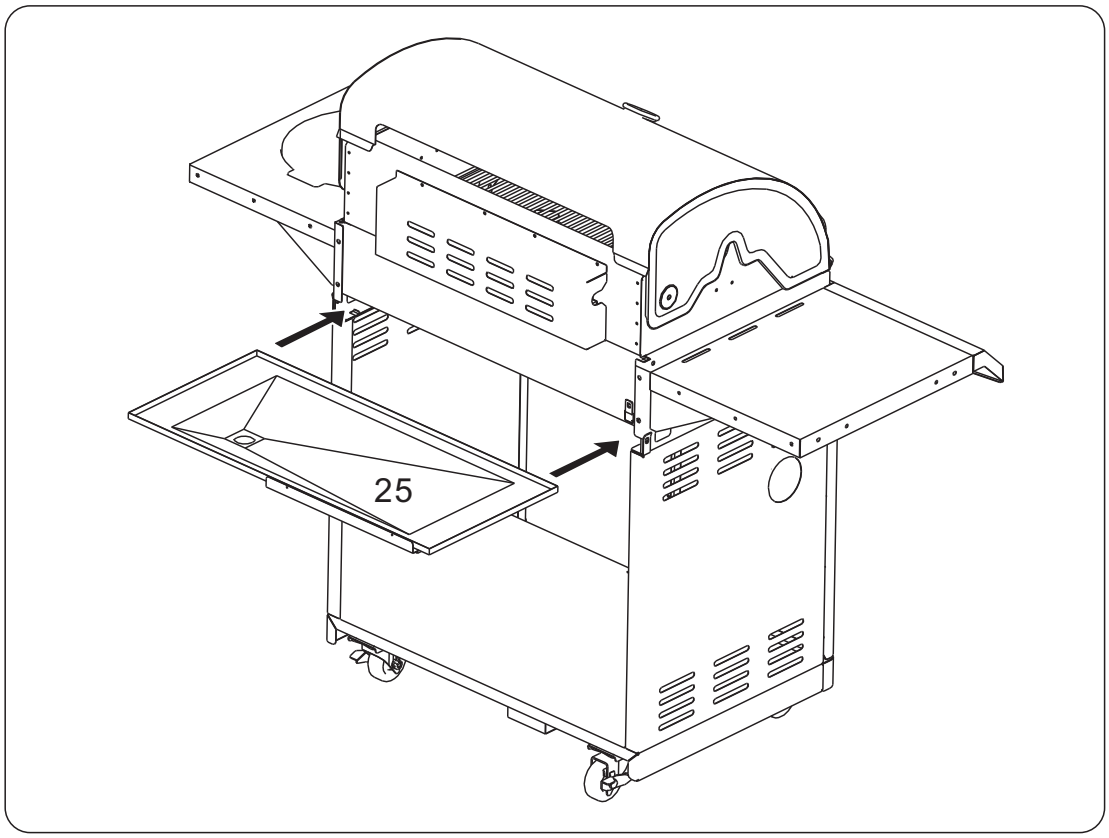
17.



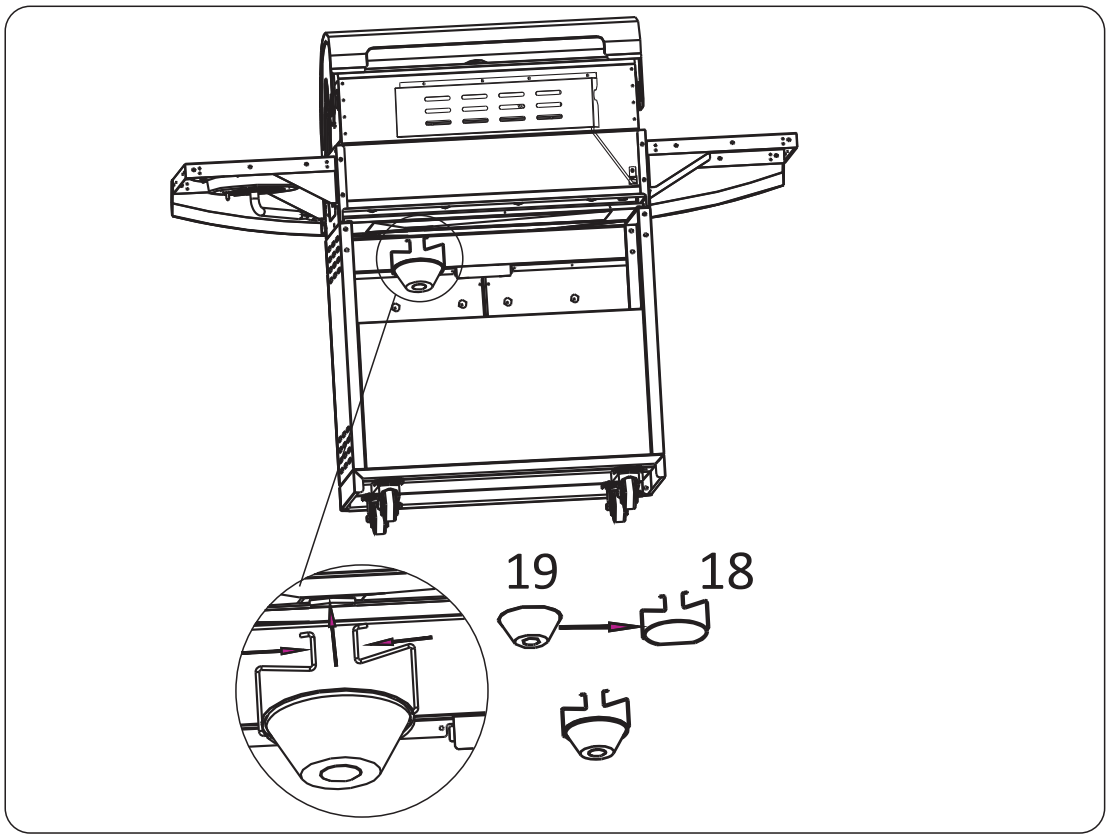
18.



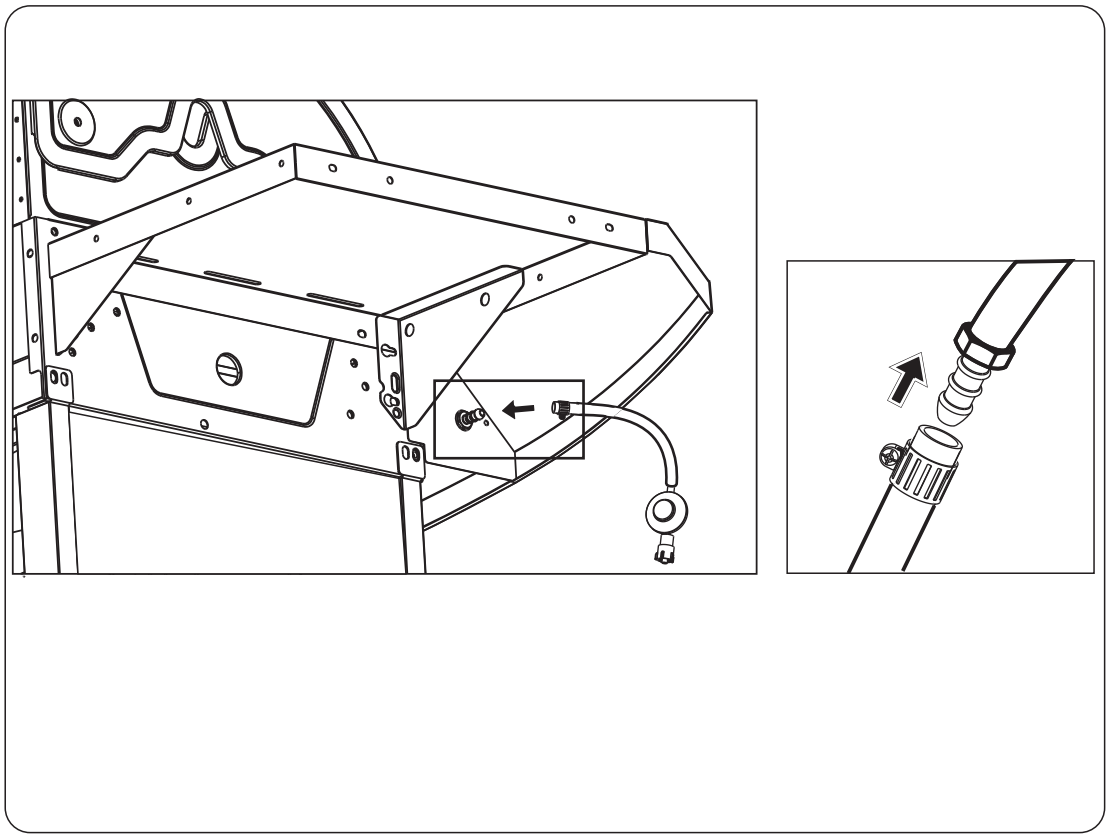
19.



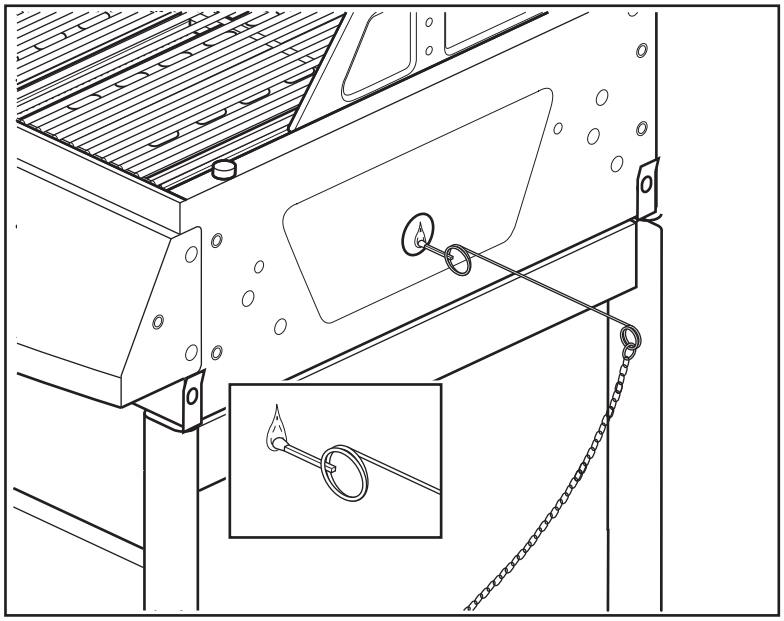
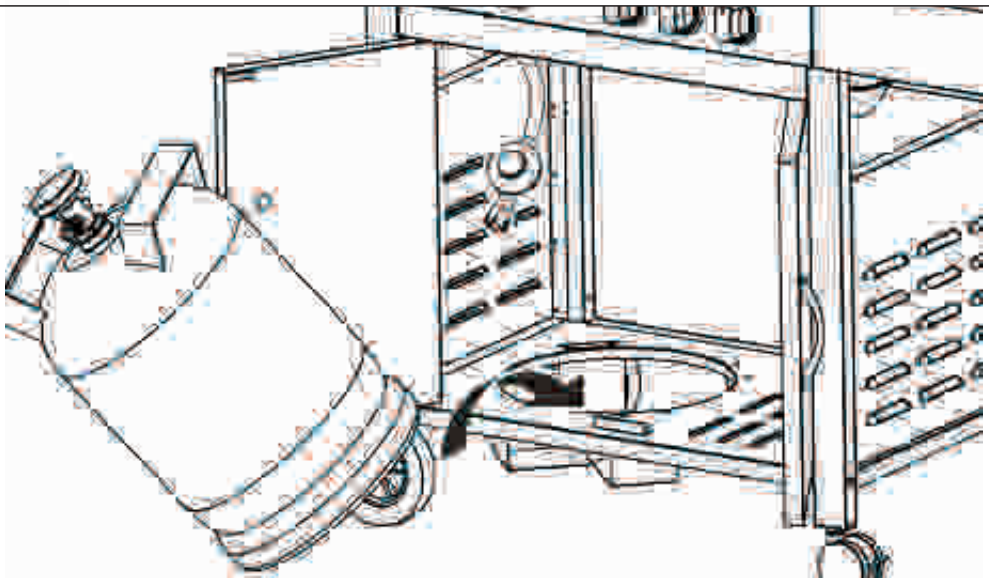
20.



21.



22.



23.